1134.m

Oec. 7134 m
Lotré

Digitized by Google

# Mais.

## Sein Anbau und seine Anwendung

von

**P. Lottré,**
Fürstlicher Hofgärtner, Mitglied mehrerer Gärtner- und landwirthschaftl. Vereine.

Breslau, 1856.

Graß, Barth und Comp. Verlagsbuchhandlung.
(C. Zäschmar.)

Digitized by Google

Lothr. Oec. ~~[illegible]~~

Oecon.
1134 m

Digitized by Google

# Mais.

## Sein Anbau und seine Anwendung

von

**P. Lottré,**
Fürstlicher Hofgärtner, Mitglied mehrerer Gärtner- und landwirtschaftl. Vereine.

---

Breslau, 1856.

Graß, Barth und Comp. Verlags-Buchhandlung
(C. Zäschmar.)

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA

Digitized by Google

# Vorwort.

Die erfreulichen Fortschritte, mit außerordentlichen Vortheilen und lohnenden Resultaten im Gartenbau und in der Landwirthschaft, sind bekannt. Fortwährend bilden sich Gesellschaften (Vereine) zum Nutzen und Wohle der Menschheit, theilen sich gegenseitig Meinungen und Erfahrungen, so wie Neuheiten mit, wodurch das Beste konstatirt und angenommen wird.

In neuerer Zeit finden viele Bestrebungen edler Menschenfreunde statt, um eine Getreideart, den Mais, auch bei uns einheimisch zu machen und dadurch die seit mehreren Jahren herrschende Noth und Theuerung zu mildern und beseitigen zu helfen. Mehrseitig aufgefordert, meine praktischen Erfahrungen hinsichts des Anbaues und der Anwendung des Mais zu veröffentlichen, habe ich, indem mir es schmeichelhaft ist, in

dieſen Anerkennung zu finden und um das Meinige zum allgemeinen Beſten beitragen zu können, dieſer Aufforderung genügt.

Ich bin überzeugt, daß wir bei fortdauernden Mißernten der Kartoffeln ꝛc. uns nur durch den Mais aus der Noth und Theuerung retten können. Schon in dieſem Jahre hat man die Noth dadurch zu lindern geſucht, daß man Tauſende von Centnern Mais eingeführt hat. Wie viel könnte aber geholfen werden, wenn der Mais hier ſelbſt angebaut würde.

Woher kommt es nun, daß es ſo ſchwer hält, den Anbau des Mais als Getreide hier allgemein einzuführen? Es liegt dies wohl daran: 1) daß bei den bisher gemachten Verſuchen des Anbaues aus Unkunde wohl viele Mißgriffe dabei vorgekommen ſind, wodurch der Ertrag des Mais hinter andern Getreidearten zurückblieb, während er ſie ſonſt übertrifft; 2) daß man nicht glaubte, daß der Mais ein Erſatz für unſre bisherigen Nahrungsmittel ſei. Ich erinnere hier an die Einführung der Kartoffel.

Hier kann nur durch Ueberzeugung geholfen werden. Ich habe daher meine in den Donau-Fürſten-

Digitized by Google

thümern während zehn Jahren gesammelten Erfahrungen sowohl hinsichts des Anbaues, als auch der Anwendung des Mais, gern niedergeschrieben und sollte ich dadurch Etwas dazu beitragen, das allgemeine Beste, den Anbau des Mais, zu befördern, so würde ich mich sehr belohnt fühlen.

Was den Ertrag des Mais betrifft, so wird er von keiner andern Getreideart übertroffen, was ich im verflossenen Jahre auch hier erfahren habe, indem ich auf einer Fläche von ca. 70 Quadratruthen sechsundzwanzig Scheffel Maiskörner geerntet habe.

Der Mais ist ein Getreide, das ganz allein zur Ernährung der Menschen dienen kann, wie es die Eingebornen in den Donau-Fürstenthümern und andern Ländern beweisen. Eben so dient er zur Fabrikation des Spiritus und liefert ein gutes Futter. Großen und kleinen Grundbesitzern ist der Anbau des Mais nicht genug zu empfehlen. Möchte derselbe daher bald allgemein werden!

Reisen, im Januar 1856.

Der Verfasser.

Digitized by Google

# Zea Mais.

Zea Mais *Linné*; Monoecia, Triandria (Gramineae). Gemeiner Mais; türkischer Weizen; auch türkisches Korn genannt. Sein Vaterland ist Paraguay (Süd-Amerika). Der Mais wird in vielen Ländern, besonders im Orient, in Ungarn, Amerika als Hauptprodukt (Surrogat) angebaut. (Sommer.) Der Stengel (Halm) ist aufrecht, von einem Knoten zum andern von den Blattscheiden umhüllt, nach Verschiedenheit des Bodens und Standortes und Sorte (Abart) 3 — 6′ und darüber hoch. Die Blätter sind lanzettförmig, ganzrandig, etwas wellenförmig, spitz, 2 — 3′ lang, 2 — 4″ breit, in der Jugend am Rande, gleich den Blattscheiden, mit weichen Haaren gewimpert.

Die männlichen Blumen stehen in ästigen Endähren; die Aehrchen sind gepaart, zweiblumig, das eine gestielt, das andere ansitzend. Die weiblichen Blumen in seitenständigen, dicken, mit den Blattscheiden bedeckten, vielblumigen, gedrängten Aehren oder Kolben, mit langen, einzelnen, mähnenartigen Narben.

Die Fruchtähren sind länglich, zylindrisch mit dicht zusammengedrängten, reihenweise stehenden goldgelben Samen.

Digitized by Google

Es giebt Spielarten mit schwarzrothen, graublauen und weißen Samen und auch Samen mit verschiedener Farbe in ein und derselben Aehre.

## I. Anbau des Mais.

Diese Pflanze wird bisweilen in den Gärten auch der Zierde wegen und in neuerer Zeit von Landwirthen zu Grünfutter kultivirt. Zu letzterem empfiehlt sich jedoch besonders die Abart Zea altissima *Gmel.* (Riesenmais), welche bei sorgfältiger Kultur in fettem Boden 12 — 16′ und darüber hoch wird.

Um reifen Samen von diesem Mais zu bekommen, säet man denselben schon im Februar oder März in Töpfe mit fetter Erde gefüllt, und stellt diese in ein warmes Mistbeet oder ins warme Haus. Die jungen Pflanzen werden einzeln in 4″ weite Töpfe versetzt, späterhin nochmals in größere, gleichfalls mit fetter Erde gefüllte. Man hält sie unterm Fenster und härtet sie nach und nach ab, bis man im Mai oder Anfangs Juni es wagen darf, selbige an einem schutzreichen Orte ins Freie zu pflanzen. Der Boden muß recht fett gedüngt sein, wenn man reichlich ernten will. Aber auch in jedem anderen Boden gedeiht dieser Mais und liefert Ertrag, je nachdem Nahrung vorfindlich ist.

Digitized by Google

Der Mais, als Getreide, wird im April oder Anfangs Mai gesäet. Man wähle nur guten keimfähigen Samen, damit keine leeren Stellen vorkommen und das Land theilweis unbenutzt bleibt. Was den Mais selbst betrifft, von dem es viele Arten giebt, so ist nicht einerlei, welche Art man hier zu Lande zum Anbaue wählt. Es ist stets am zweckmäßigsten, den frühreifenden Mais zu wählen. Es giebt Mais in gelber, weißer und anderer Farbe, in langer oder runder Form. Ich habe selbst in den Donau-Fürstenthümern eine weiße Sorte Mais mit ¾ Zoll langen Körnern angebaut, welcher in sehr heißen Sommern nur theilweise reif geworden ist. Von diesem weißen Mais sind mir sehr schöne lange, in Linien dicht gepreßte Kolben aus Asien zugekommen. Er wurde auch hin und wieder in der Moldau angebaut, kam aber nur sehr selten zur Reife.

So viele Arten Mais man auch kennt, wird doch in den Donau-Fürstenthümern und Ungarn nur der gelbe Mais, der enormen Ertrag liefert, seit ursprünglichen Zeiten angebaut und sowohl im Ertrage als in der Konsumtion als der beste anerkannt. Auch unter dem gelben Mais giebt es mehrere Abarten, den ganz frühreifenden, kleinkolbigen und den etwas später reifenden großkolbigen. Auch der großkolbige kann, wie im Pflanzenreiche allgemein durch Erfahrungen gefunden worden ist, akklimatisirt werden, so daß er früher reifen dürfte, als es bisher der Fall war.

Der kleinkolbige Früh-Mais liefert, wie sich dies bei mir auch in diesem Jahre bestätigt hat, 4 bis 7 Kolben, und der großkolbige 2 bis 3 Kolben.

Digitized by Google

Der gelbe runde Mais liefert seiner Form und Fülle wegen mehr Mehl, als der weiße platte längliche Mais.

Ich habe andere Sorten auch kennen gelernt; obige beide Sorten sind der Quantität und Qualität nach als die besten anerkannt.

Die mir zu Gesicht gekommenen Angaben in Zeitschriften, „daß der Mais mehr sandigen als schweren Boden und keinen frischen Dünger liebe," veranlassen mich, zu erklären, daß ich den Mais sowohl in schwarzem wie im Lehmboden schön und reichlich befruchtet gesehen habe, prachtvoller aber nie, als in einem Lande von Lehmboden um ein Gehöft, wo der Dünger jedes Jahr ausgeworfen wurde.

Der Mais scheint den Boden nicht sehr auszusaugen. Ich habe den Mais auf demselben Boden zehn Jahre hintereinander anbauen sehen, ohne daß der Boden gedüngt worden wäre, und jedes Jahr war der Mais ebensogut gerathen.

## Saat des Mais.

Werden größere Flächen zum Anbau des Mais bestimmt, so ist zu beobachten, daß der Mais, wie überhaupt auch auf kleinen Flächen, ganz dünn gesäet wird. Dies ist einem geübten Säemann leicht, indem er den Mais, mit großen Schritten gehend, breitwürfig und breitgewändig, so ungefähr wie Erbsen, möglichst gleichmäßig wirft, damit es dann nicht viel umzuhacken giebt, wenn eine

Digitized by Google

Pflanze der andern zu nahe steht. Auf einen Morgen sind ungefähr drei preuß. Metzen Samen hinreichend.

Von dem Karpathener kleinkolbigen Früh-Mais muß jede Pflanze 1½', von dem Buckowiner und Moldauer großkolbigen Früh-Mais 2' von der andern entfernt stehen.

Als Beweis führe ich hier an: ich habe auf einem Stückchen Land, wo die Körner nur 1' auseinander gelegt waren, nur selten eine Kolbe von der Pflanze geerntet, dagegen waren nebenan die Pflanzen, welche 1½' von einander entfernt waren, reichlich mit Kolben besetzt, wovon sich viele Landwirthe persönlich überzeugt haben.

Wer den Anbau des Mais nicht im Großen betreibt, thut gut, mit einem Marqueur zu säen. Dies geschieht mit einer dazu eingerichten Egge oder längs einer Schnur mit einer aufrechtstehenden Art Rechen. In eine starke Latte mit einem Stiele in der Mitte setzt man entgegengesetzt ungefähr 6 Zähne 4 bis 5" lang in der Entfernung des oben angebenen Maßes ein, drückt dieselbe längs der Schnur, wo der Rechen vorher abgedrückt war, im rechten Winkel immer weiter ein, legt darauf von gutem Samen ein Korn, von zweifelhaftem 2 Korn ein, was dann mittelst der Egge oder des gewöhnlichen Rechens durch das Darüberziehen derselben bedeckt wird.

Je besser der Boden kultivirt ist, auf desto höhern Ertrag ist zu hoffen.

Ich kann hierbei nicht unerwähnt lassen, mit wie wenig Sorgfalt die Saat des Mais in den Donau-Fürstenthümern betrieben wird. Das Land wird nämlich im Frühjahr nur einmal umgeackert, der Mais darauf gesäet und

Digitized by Google

dann eingeeggt. Nach der Ernte bleibt das Land unbearbeitet bis zur nächsten Saat liegen, wo dann dieselbe Prozedur vorgenommen wird. Dennoch sind daselbst die schönsten Ernten gemacht worden. Natürlich trägt auch die Ueppigkeit des Bodens viel dazu bei.

Das Einweichen der Samenkörner befördert das Keimen zum schnelleren Aufgehen, was ich aber nur bei später Saat empfehle; bei früher Saat ist dies zu unterlassen, weil die Pflanzen zu zeitig aufgehen und dann dem Froste ausgesetzt sein würden.

Es ist schon empfohlen worden, die Körner einige Stunden vor dem Säen in einer Salpeter-Auflösung einzuweichen, was die Würmer verhindern soll, das noch nicht gekeimte Samenkorn anzugreifen. Ich habe noch nicht erfahren, daß Würmer das Mais-Samenkorn beschädigen oder vernichten; es mag jedoch in manchen Gegenden vorkommen, und dürfte daher obiges Mittel zu empfehlen sein.

## Behandlung der Pflanzen.

Sobald die Pflanzen 3 bis 4 Blätter haben, welche höchstens einen halben Fuß hoch sind, müssen sie behackt werden, am vortheilhaftesten mit einer Hacke, welche die Form eines Halbmondes hat, von 1′ Breite. Dies Geschäft des Behackens wird im Orient meistens durch Frauen und Kinder verrichtet. Wo zwei Pflanzen zusammenstehen, wird die schwächste ausgerissen, sonst wird aus beiden nicht viel.

Digitized by Google

Sobald die Saat sich zeigt und leere Stellen vorkommen, steckt man gewöhnlich Kürbiskerne auf diese.

Nachdem die Pflanzen eine Höhe von einem Fuße erlangt haben, werden selbige zum zweiten Male behackt und angehäufelt. Es ist eine Hauptsache, hier die rechte Zeit nicht zu versäumen, indem sonst das Gedeihen der Pflanzen und deren Ertrag beeinträchtigt wird.

Als Unterfrucht kann man dann Strauchbohnen anbauen, welche auch eine beträchtliche Ernte liefern. Schlingbohnen halte ich für nachtheilig. Außerordentlich zweckmäßig und von großem Nutzen ist auch, ganz unbeschadet dem Mais, der Anbau des Meerrettigs als Unterfrucht.

Was die Angabe in mehreren Blättern vom Entfernen der Wurzeln betrifft, so muß ich mich dagegen erklären. Das Anhäufeln ist ein faktischer Gegenbeweis davon, indem dadurch Gelegenheit geboten wird, das Wurzelvermögen zu vermehren, wodurch Pflanze und Frucht vollkommener wird.

Während des Sommers werden die Seitentriebe ohne Fruchtansatz sorgfältig ausgepflückt und zur Grünfutterung verwendet.

Ich halte das Ausbrechen der Kolben bis auf eine für nachtheilig hinsichtlich des Quantums. Wer reichlich ernten will, möge dies Verfahren nicht befolgen. Mir ist ein Stachelbeerstrauch oder Baum mit Hunderten von Früchten lieber, als ein solcher, von welchem die Früchte bis auf zwei oder drei abgepflückt sind. Obgleich die Früchte von letzterem schöner werden, so ist und bleibt dies ein Luxus.

Einzeln stehende Pflanzen liefern sehr ärmlich mit Körnern besetzte Kolben, weil der männliche Blüthenstaub

Digitized by Google

durch die Luft stets zur Seite von der Pflanze weggetrieben wird und so die weiblichen Theile meistens unbefruchtet bleiben.

Im Orient machen die Hunde in den Maisfeldern großen Schaden. Dieselben sind dort aber auch sehr zahlreich oder vielmehr unzählig und fressen die Kolben gierig. Hier zu Lande würden diese Feinde der Mais-Produzenten nicht zu fürchten sein, desto mehr aber Gänse und Enten, denn dieselben lesen nicht allein den Samen aus der Erde auf, sondern sie weiden auch die junge Saat ab und fressen die Kolben. Wir haben in dem verflossenen Jahre die Ratten (das Maisfeld war in der Nähe des Wassers) beträchtlichen Schaden gemacht.

## Ernte des Mais.

Wenn der Stengel sammt den Blättern der Mais-Pflanze nicht mehr grün ist und ein trockenes Ansehen hat, so ist der Mais völlig reif.

Ist im Herbste der Mais reif, was hier gewöhnlich im September der Fall ist und was der Lage und dem Boden nach auch im August sein kann (namentlich ist dies bei frühreifenden Sorten sicher), so bricht man die Kolben aus und schichtet sie in Haufen auf zum sofortigen Abputzen (Abblatten der Deckblätter der Kolben), wobei auch Kinder große Dienste leisten können.

Man entfernt mit der Hand (ohne daß man nöthig hätte, Handschuhe anzuziehen, wie es letzthin in einer Zeit-

Digitized by Google

ſchrift angegeben war) die Deckblätter, was eine leichte Arbeit iſt, und ſchüttet die Kolben an einen trockenen Ort auf dem Söller oder im Freien, und wer die Mais-Kultur im großartigen Maßſtabe betreibt, in eigens dazu gemachte Korbmagazine, bis ſie gedroſchen werden. Dieſe Korbſpeicher werden von fingerdicken Ruthen auf einem Röſter geflochten, einen Fuß vom Erdboden und anderthalb bis zwei Klaftern hoch, aber nur drei Fuß breit, nach oben weiter, von beliebiger oder erforderlicher Länge angelegt, aber an den Seiten wohl mit Pfeilern verſehen. Die Körbe erhalten am Boden kleine Thürchen zum Ausnehmen.

Der Mais wird mittelſt der Leiter von oben eingeſchüttet.

Ich ſelbſt habe mir nach meinen örtlichen Verhältniſſen auf folgende Weiſe geholfen. Auf dem Söller habe ich auf das Gebälk Bohnenſtangen dicht aneinander nageln und die Kolben darauf ſchütten laſſen. Die ſchönſten Kolben, natürlich die größeſten und vollkommenſten, welche oben am Ende ganz gewölbt und mit Körnern geſchloſſen ſind, werden zum künftigen Samen beſtimmt, und man hängt ſie gewöhnlich mit den Deckblättern zuſammengebunden gleich auf. Das Stroh wird im Herbſte, wenn es ganz trocken iſt, mit der Sichel abgeſchnitten, in Büſchel gebunden und in Haufen oder Schober, oder an einem bedachten Orte eingeſetzt und nach Belieben verfüttert; entweder ganz vorgelegt, wovon alsdann das Vieh nur die Blätter frißt, oder zu Siede geſchnitten, welche, ſowohl Stengel als auch Blätter, von dem Vieh gierig gefreſſen wird. Das Mais-Stroh iſt wegen der Süßigkeit dem Vieh ſehr angenehm

Digitized by Google

und wegen des Nahrungsſtoffes gedeihlich, und wird nicht nur von dem Rindvieh, den Schafen, ſondern auch von Pferden gefreſſen.

Das Dreſchen der Kolben geſchieht mit kurzen ſtarken Bohnenſtangen auf einer von fingerdicken Ruthen geflochtenen Horde mit vier Füßen. Dieſelbe hat an den längſten Seiten Wände, eine Elle hoch, an den ſchmalen Seiten iſt ſie offen. Im Kleinen werden die Kolben abgerieben. Dies geſchieht auf folgende Weiſe: zwei Kolben, in jeder Hand einer, werden gegeneinandergedrückt und die Körner dadurch von dem Kolben getrennt.

## II. Benutzung reſp. Anwendung des Mais.

### a. In der Haushaltung.

Der Mais iſt eine Mehlfrucht, die in weit geringerer Quantität als andere Cerealien und beſonders auch Knollen- und Krautgewächſe nahrhafter iſt, außer Weizen. In der Sättigung iſt der Mais anhaltender als ſelbſt der Weizen. Der Anbau des Mais iſt beſonders kleinen Landbeſitzern, welche nur einige Morgen Land beſitzen, nicht genug zu empfehlen, indem ſie dann durch den reichlichen Ertrag und

Digitized by Google

durch das geringe Quantum zum täglichen Gebrauch den Unterhalt für die Familie während des ganzen Jahres gewinnen können, weil man bei Gebrauch des Mais nöthigenfalls alle anderen Speisen und Zuthaten entbehren kann, was bisher nicht möglich gewesen ist.

Daß der Mais ohne Fett, blos mit wenig Salz, eine fertige schmackhafte Speise ist, steht fest.

Daß das unverdorbene Maismehl immer süß schmeckt, kann Niemand widersprechen. Nur die Leute, welche dumpfiges Mehl oder solchen Gries zu ihren Speisen erhalten haben, was mir hier schon oft vorgekommen ist, haben ein Vorurtheil gegen die aus Mais bereiteten Nahrungsmittel, das ich Mehreren durch Vorlegen verschiedener Speisen und Brotes von unverdorbenem Maismehl sogleich benommen habe.

Es ist daher wohl zu beobachten: den Mais und das daraus bereitete Mehl nicht dumpfig werden zu lassen, was durch Aufmerksamkeit bei dem Aufspeichern, wie in dem Mehlmagazine vermieden wird.

Auf jedem Mühlgange kann Mais in Schrot und Mehl verwandelt werden. Das grobgemahlene Mehl ist viel schmackhafter und mehrseitiger zu gebrauchen, als das feine, welches mehr zum Backen zu benutzen ist.

Wenn der Mais nicht sehr trocken ist, so ist das Mehl schwer zu beuteln, weil der frische Mais zu viel fette Theile hat und das Mahlgeschäft außerordentlich erschwert.

In Amerika hat der Fuhrmann auf der Reise zwei Steine bei sich, um durch Zerreiben der Maiskörner zwischen

Digitized by Google

dieſen Steinen auf der Stelle Mehl zu gewinnen, wo er es verſpeiſen will.

Im Orient hat überhaupt Jeder ſeine Handmühle (Rischnitze) im Hauſe. Des Nachts kann man dort ſehr oft den eigenthümlichen Ton (hrsch, hrsch) hören, der durch die Bewegung dieſer Handmühle hervorgebracht wird.

Ganze Kolben zu mahlen, halte ich nicht für vortheilhaft, weil die Kolben ohne die Körner wohl nur wenig Mehl mit Stärkegehalt liefern können. Es iſt nur vortheilhaft zur Vermehrung des Quantums des Schrotes und überhaupt als Pferde- und Maſtfutter zu benutzen.

Mein zehnjähriger Aufenthalt in den Donau-Fürſtenthümern und die Ausübung meines Berufs machte mich vertraut mit der Kultur dieſer wichtigen Getreideart, ſowie mit der Anwendung derſelben zu allgemeinen und nützlichen Zwecken, als Nahrungsmittel für Menſchen und Thiere. Inſoweit ich Gelegenheit hatte, mich mit der Bereitung der verſchiedenen Speiſen, wie ſie von den Eingebornen daſelbſt genoſſen werden, bekannt zu machen, werde ich mich bemühen, hier einige Proben zu geben.

1) Schon als Kolben, aber noch in der Milch, in Butter gebraten oder in Salzwaſſer abgeſotten, mit oder ohne Deckblatt auf einem Kohlenfeuer gelbbraun geröſtet, iſt der Mais, beſonders beliebt zum Gabelfrühſtück, eine nahrhafte Speiſe.

2) Etwas Hübſches, den Kindern außerordentlich Gefälliges ſind die Kokosch (dakoromanisch). Dies ſind Maiskörner, welche zu dieſer Art Bereitung ſehr trocken ſein müſſen, und auf einer heißen Platte, über einem Feuer



Digitized by Google

oder auch im Backofen geröſtet werden, worauf ſie aufplatzen und zwei-, drei- und viertheilig ſich umbiegen, ſo daß die Schalen nach hinten ganz eingezogen und bedeckt werden und ſomit die Körner in mannigfachen, reizend weißen Geſtalten erſcheinen.

3) Kleine Kölbchen oder Aehren, ſobald ſelbige anfangen, die Körner anzuſetzen, werden auch mit Eſſiggurken eingelegt. In Gläſern, an der Seite hin und wieder unter den verſchiedenen Figuren von Gurken, Liebesäpfeln (Solanum licopersicum), Kapern (Tropaeolum majus), ſpaniſchem Pfeffer (Solanum pipritum) ꝛc. ꝛc., ſehen die Maiskölbchen ſehr zierlich aus.

4) Das Backen des Brotes aus zur Hälfte Maismehl und zur Hälfte Roggenmehl geſchieht auf folgende Weiſe: Es wird wird wie beim gewöhnlichen Backen aus nur Roggenmehl von letzterem eingeſauert; am andern Morgen wird das übrige Mehl zu dem ſchon geſäuerten Teige geknetet. Das Maismehl ſelbſt, wenn es grob iſt, wird, ehe es geknetet wird, gebrüht, damit es beſſer quille, und dann mit dem andern noch übrigen Roggenmehle vermiſcht, worauf dann wie gewöhnlich verfahren wird. Beim Einſchieben in den Ofen werden die Brote mit Mehlwaſſer (am beſten aus Weizenmehl) überſtrichen. Dies hindert, daß die Brote aufreißen.

Auch ⅔ oder ¾ Maismehl kann man zum Brotbacken verwenden; der übrige Theil muß Roggenmehl ſein, welches eingeſauert wird. Sonſt wird verfahren, wie es oben angegeben iſt.

Digitized by Google

5) Für die Fleiſchſuppe wird Maisgries, welcher vorher mit Eiern untermiſcht und dann abgetrocknet worden iſt, mit den Händen zu Gries gerieben und in die kochende Suppe als Einlauf gelaſſen.

6) Polenta (italien.), Mamalica (dakoromaniſch), Pudding (engl.).

Man laſſe ſo viel grobes Maismehl, wohlberechnet zur ſteifen Maſſe, in kochendes Waſſer in die Mitte einlaufen, ſo daß ſich ein Kegel in dem Waſſer geſtaltet. Dann rührt man um den Kegel, ohne das Kochen zu ſtören, langſam dieſes Mehl ein. Nun nimmt man das Gefäß bei Seite und rührt das Ganze zu einem ſteifen Brei. Dieſer wird aber ganz gleich gedrückt, und wieder aufs Feuer geſetzt, bis Dampf auszuſtrömen anfängt. Dann ſtürzt man die nun feſte Maſſe auf eine Platte, zerſchneidet ſie mit einem Faden und genießt ſie mit zerlaſſener Butter oder mit Schafskäſe.

Kalt bereitet man die Polenta in Scheiben geſchnitten mit Käſe oder Butter, ſchichtweiſe in einer Kaſſerolle. Kalt, in Scheiben geſchnitten und in Butter braungebacken, ſchmeckt Polenta gut; in Milch gekocht, noch beſſer.

(Die Eingebornen verproviantiren ſich zuweilen mit kalter Mamalica auf ein oder mehrere Tage, röſten dieſelbe aber vor dem Genuß auf einem Kohlenfeuer. Ich ſelbſt bin ein Freund von kalter Mamalica, in Scheiben geſchnitten und in Butter gebacken.)

7) Kuchen. Sauren Sahn abgetrieben, mit Eiern eingerührt, geſtoßener Zucker mit etwas Hefen und abgeriebene Pomeranzen-Schale und Maismehl, dieſes Alles

eingerührt zu einem fließenden (nicht steifen) Teig und in einer mit Butter ausgeschmierten Kasserolle gebacken. — Eben so auch mit süßer Milch.

8) Sermalen (Klößchen). Maisgries, untermischt mit gehacktem fettem Fleische (am besten Schweinefleisch), Zwiebeln und Pfeffer, in gesäuerte Krautblätter eingerollt und gekocht. Man kann auch junge Weinblätter oder Rhabarberblätter dazu nehmen. Die Eingebornen bedienen sich auch der jungen Blätter der Bohnen oder Linden.

9) Malay, was aber nur bei den Eingebornen sehr beliebt ist, und von ihnen gern gegessen wird. Dies ist eine Art Maisbrot, ungesäuert, auf Krautblättern in den Ofen geschoben und gebacken. (S. Anmerkung.)

Die Eingebornen in den Donau-Fürstenthümern leben fast nur vom Mais. Auf der Reise genießen sie wochenlang nur Maisspeisen, besonders Mamalica.

Wenn in den Donau-Fürstenthümern ein Ausländer des Nachts sich auf der Reise befindet, begegnen ihm gewöhnlich einzeln und in Menge Leute auf der Straße und in den Ortschaften; überall geben sich ihm thätige und gesprächige Menschen kund, so daß er sich fragt, wann schlafen diese Menschen? Auf der Reise haben die Eingebornen stets Maismehl bei sich, und wenn's ihnen einfällt, so lassen sie sich an einer Quelle, einem Teiche oder an einem Brunnen, welche letztere an der Straße sich sehr häufig vorfinden und als gutes Werk von Leuten, die sich ein Gottes-

Anmerk. Es kann nicht genug anempfohlen werden, bei Bereitung der Speisen das Maismehl oder den Gries nur in kochendes Wasser einlaufen zu lassen, weil es nur dann schnell gar wird.

Digitized by Google

lohn verdienen wollen, erbaut worden sind, gemeinschaftlich nieder, zünden da, wo kein Holz wächst, ein Feuer von trockenem Unkraut an, das dort überall häufig und erstaunend üppig sich vorfindet, und kochen dort Mamalica, oder rösten die mit sich führende, bereits gekochte, kalte, verzehren sie mit größtem Appetite und bevorzugen sie vor allen andern Speisen. Diese Scene wiederholt sich in der Nacht einige Male.

## b. Die Benutzung des Mais in der Fabrik.

Bisher ist der Mais meist nur zur Fabrikation des Spiritus angewandt worden und bei uns nur in einzelnen Brennereien. Sein großer Zuckergehalt ist anerkannt, und der Mais ist daher auch zur Fabrikation anderer flüssiger Fabrikate, z. B. des Bieres, fähig. Sein Stengel sogar müßte seiner Süßigkeit wegen zur Erzeugung des Zuckers geeignet sein.

Mit Bedauern höre und lese ich über die schwache Ausbeute in den Brennereien.

Dies mag wohl davon herrühren, daß bei der Fabrikation des Spiritus aus Mais eine vorsichtigere und genauere Behandlung eintreten muß, als bei der aus den bisher benutzten anderen Stoffen und als den Unkundigen bekannt ist. Daß die Maische von Maisschrot mehr Pünktlichkeit und Aufmerksamkeit bei der Gährung erfordert, als bei anderer, ist einleuchtend, indem durch Vorbeilassen des Kulminationspunktes wegen des sehr reichlichen Zuckerstoffes ein schnelleres Uebergehen in Säure eintreten muß, was

Digitized by Google

ich zur Untersuchung und Erklärung Männern von Fach überlassen will.

In den Donau-Fürstenthümern liefert in Brennereien, welche dort in großem Maßstabe betrieben werden, die Ausbeute des Spiritus aus Mais einen fünfach größeren Ertrag, als die von Kartoffeln, welcher durch geschickte Handhabung der Fabrikation selbst noch bedeutend vergrößert werden kann. (S. Anmerk.)

Ein herrliches Viehfutter wird durch die Schlempe bei der Fabrikation aus Mais gewonnen. In kurzer Zeit werden durch das Füttern mit dieser Schlempe die Thiere sehr fett. Der Futterwerth dieser übersteigt bedeutend den der Kartoffelschlempe, und so liefert auch in dieser Hinsicht der Mais ein günstiges Resultat.

## c. Die Benutzung des Mais als Futter.

Mais wird von den Thieren, als: Pferden, Rindern, Schweinen, allem Hausgeflügel, selbst Tauben, sehr gern gefressen und macht dieselben sehr fett.

Den Pferden darf man den Mais aber nicht häufig geben, weil dieselben zwar davon dick, aber träge werden. Ich habe selbst bei einem Pferdehändler, welche überhaupt die Gewohnheit haben, Mais zu füttern, um die Pferde

Anmerk. Ich habe bereits Korrespondenz angeknüpft mit den tüchtigsten Brennern in den Donau-Fürstenthümern, welche bis jetzt durch ihre langjährige Praxis die höchste Ausbeute gewonnen haben, um über die Fabrikation des Spiritus aus Mais das Nähere zu erfahren, was ich später mittheilen will.

Digitized by Google

den Käufern recht beleibt vorführen zu können, gesehen, wie ein junges schönes Pferd in Folge der zu häufigen Mais-Fütterung einen solchen Ausschlag am Kopfe bekam, daß der ganze Kopf des Pferdes sich schälte und nackt wurde. Dieses junge Pferd war vorher wild, mit dem Lasso (Arkan) gefangen worden und folglich nur an Gras und Heu gewöhnt. Demnach dürfte die Mais-Fütterung weniger gefährlich sein bei alten Arbeits- und an Körnerfutter gewöhnten Pferden. Ich habe selbst meinen Pferden Mais gegeben, weil sie denselben gerne fraßen und ich Gefallen an dicken Pferden fand. Sie bekamen den Mais aber nur, wenn sie arbeiteten. Die Maiskolben, in Stücke zerbrochen, oder die Körner wurden ihnen dabei vorgelegt, so wie bei uns der Hafer.

Schweine liefern von Maisfutter einen schönen, hohen, schmackhaften Speck, und alles Geflügel bei solchem Futter ein weißes, zartes, süßschmeckendes Fleisch. Die Körner brauchen auch hier nicht zermalmt zu werden, selbst für Tauben nicht. Als Mastfutter ist, wie allgemein bekannt, der Maisschrot zweckmäßiger als ganze Körner.

Digitized by Google

Von dem ganz neuen, nur in den Karpathen kultivirten, reichlich 4 bis 7 Kolben tragenden Frühmais, so wie dem moldauischen 2 bis 3 Kolben tragenden großkolbigen Frühmais ist zu haben:

1. Sorte,

hier im August reifender Mais pro Pfd. 6 Sgr.,

2. Sorte,

hier im Septbr. reifender Mais pro Pfd. 4 Sgr.

bei

P. Lottré,
Fürstlicher Hofgärtner in Reisen
im Großherz. Posen.

## Nachschrift.

Die geehrten Abnehmer dieser Schrift werden ergebenst ersucht, im Falle ihnen ein oder der andere Punkt nicht klar geworden sein sollte, sich schriftlich an den Verfasser in frank. Briefen zu wenden, damit derselbe dadurch in den Stand gesetzt werde, einmal den Wünschen zu genügen, und zum Andern bei einer etwa nothwendig werdenden neuen Auflage das Bedürfniß der Mais-Anbauer desto spezieller kennen zu lernen.

P. Lottré,
Fürstlicher Hofgärtner in Reisen.

Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.

Digitized by Google

Digitized by Google